



Escuela Universitaria
de **T u r i s m o**

ALTAMIRA

GRADO EN GESTIÓN HOTELERA Y TURISTICA

Trabajo Fin de Grado

Curso académico 2020/2021

MARÍA MUNÁRRIZ OLARREAGA

Recursos enológicos en Cantabria

WINE RESOURCES IN CANTABRIA

DIRECTORA:

MARÍA CRISTINA TORRE BALSEIRO



Escuela Universitaria
de **T u r i s m o**

ALTAMIRA

GRADO EN GESTIÓN HOTELERA Y TURISTICA

Trabajo Fin de Grado

Curso académico 2020/2021

Fecha de entrega: 09/02/2021

AUTORA: María Munárriz Olarreaga

TÍTULO: Recursos enológicos en Cantabria

DIRECTORA: María Cristina Torre Balseiro

TRIBUNAL:

Nombre:

Firma:

Nombre:

Firma:

En Santander:

RESUMEN

En este trabajo se ha investigado y se describen por comarcas las bodegas más destacadas así como las destilerías, fábricas de productos típicos o lugares donde disfrutar de la gastronomía de Cantabria, además en ellas se describen las actividades turísticas que realizan.

En el análisis se describen los tipos de uva que se cultivan en Cantabria y los vinos que se producen, así como las condiciones atmosféricas y la calidad del terreno que hacen que se pueda llevar a cabo un tipo de cultivo u otro.

Se enuncian los diferentes productos típicos que se pueden encontrar en las diferentes áreas y los lugares que ofrecen visitas para conocer el proceso de fabricación y producción de los mismos.

El trabajo se concluye con una propuesta de guía turística de enoturismo en Cantabria que además de dar a conocer las bodegas de cada comarca, también muestra otros recursos turísticos ligados a la gastronomía que se pueden disfrutar.

Palabras clave:

Enoturismo, gastronomía, recurso turístico, producto típico, viñedo, bodega, cerveza, orujo, sobaos, quesadas, hojaldre, comarca, destilería, quesería, restaurante, producción, visita.

ABSTRACT

In this study, the most outstanding wineries and distilleries, factories of typical products as well as places where enjoy Cantabria gastronomy have been investigated and described. Moreover, it is also explained which tourist activities are carried out.

This analysis describes the different types of grapes grown in Cantabria and what wines are produced with them. Furthermore, it is also explained how atmospheric conditions and ground quality influences the type of cultivation.

Additionally, it is enunciated the typical products that you could find in different areas, as well as what places offer visits to learn about their manufacturing production.

Finally, this work is concluded with a proposal for a wine tourist guide within Cantabria, which announces different wineries of each region, but also shows other tourist resources of gastronomy that can be enjoyed.

The work concludes with a proposal for a wine tourism tourist guide in Cantabria that, in

Keywords:

Wine tourism, gastronomy, tourist resource, typical product, vineyard, winery, beer, liquor, pastry, region, distillery, cheese factory, restaurant, production, visit.

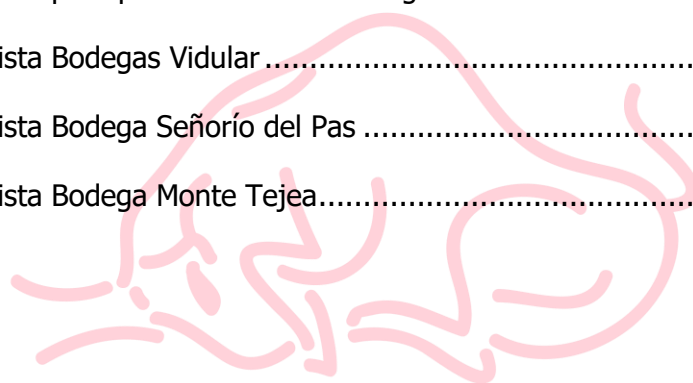
Escuela Universitaria
de Turismo

ALTAMIRA

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	7
1.1. Finalidad y motivos	7
1.2. Estado de la cuestión y marco teórico.....	7
1.3. Objetivos	10
2. METODOLOGÍA.....	10
3. Origen del enoturismo en Cantabria.....	11
4. Oferta enoturística actual en Cantabria.....	15
4.1. Comarca de Liébana.....	15
4.1.1 Bodega Pico de Cabariezo.....	16
4.2 Comarca de Trasmiera.....	17
4.2.1 Bodega Nates	18
4.2.2 Bodegas Vidular.....	19
4.2.4 Bodegas Boreal.....	19
4.3 Comarca Asón-Agüera.....	20
4.3.1 Bodega Monte Tejea	21
4.3.2 Bodegas y viñedos Casona Micaela.....	21
4.3.3 Bodega Viña la Vida	22
4.4 Valles Pasiegos	23
4.4.1 Bodegas Sel D´aiz.....	23
4.4.2 Bodega Señorío del Pas	24
4.4.3 Bodegas Ojeda Suárez.....	24
4.5 Comarca de Santander	25
4.5.1 Bodega El Pendo.....	25
4.6 Comarca del Besaya	26
4.6.1 Bodegas Behetria Cieza	27

4.7 Costa Central.....	27
4.7.1 Bodegas Miradorio	28
5. Recursos turísticos ligados al enoturismo.....	28
7. CONCLUSIONES Y PROPUESTAS/RECOMENDACIONES	36
8. ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	38
9. REFERENCIAS.....	39
9.1. WEBGRAFÍA	39
10. ANEXOS	41
10.1. Entrevista para profesionales de bodegas	41
10.2. Entrevista Bodegas Vidular	42
10.3. Entrevista Bodega Señorío del Pas	45
10.4. Entrevista Bodega Monte Tejea.....	47



Escuela Universitaria
de **Turismo**

ALTAMIRA

1. INTRODUCCIÓN

1.1. Finalidad y motivos

La finalidad de este trabajo de final de grado es, en primer lugar, analizar el concepto enoturismo y cómo surge este tipo de turismo en Cantabria. En segundo lugar, conocer la presencia que tiene la enología, como recurso turístico, y como puede ser acompañado de otros recursos turísticos gastronómicos en la comunidad autónoma de Cantabria. Con el propósito final de crear una guía útil de enología y gastronomía en Cantabria.

Según la OMT¹, los recursos turísticos son “todos los bienes y servicios que, por intermedio de la actividad del hombre y de los medios con que cuenta, hacen posible la actividad turística y satisfacen las necesidades de la demanda”.

Para realizar este estudio, además de investigar la presencia de este sector en Cantabria, también es necesario conocer la cultura del vino en España.

Cabe destacar que la cultura vinícola tiene un fuerte arraigo en numerosas comunidades españolas y en los últimos años ha tomado gran valor como recurso turístico experiencial en nuestro país ya que, la experiencia es el objetivo fundamental del viaje.

Muy ligado a lo anterior se encuentra la cultura gastronómica de nuestro país que es muy rica y variada a lo largo de las 17 comunidades autónomas. La investigación se centrará en la gastronomía cántabra y como se diferencia a lo largo de las diferentes comarcas y localidades. Incluye desde exquisitas carnes hasta frescos pescados, sin pasar por alto los afamados postres y dulces.

Aunque existen más variedad de rutas del vino a lo largo de España, cabe destacar que, en la cornisa cantábrica no es tan notable este tipo de turismo aunque sí dispone de varias bodegas y viñeros en los que se realizan actividades turísticas. Por ello, la motivación de este trabajo es la creación de una Guía de recursos turísticos enológicos y gastronómicos en Cantabria.

1.2. Estado de la cuestión y marco teórico

Según los datos de la Organización Mundial del Turismo, somos el segundo país del mundo por volumen de ingresos por turismo y el tercero por volumen de turistas internacionales.

En el ámbito vitivinícola, las cifras no son menos extraordinarias. España se posiciona como primer país del mundo por territorio dedicado al cultivo del vino y como tercer productor mundial del vino. Este posicionamiento encuentra un valor añadido si tenemos en cuenta que la superficie total del territorio de España es muy inferior a la de algunos de sus principales

¹ Organización Mundial del Turismo.

competidores. Se trata por tanto de dos ámbitos en los que España es referente internacional y de cuya fusión obtenemos una fórmula de éxito que da lugar a experiencias únicas que benefician a ambas actividades.

La cultura del vino es inherente al estilo de vida de nuestra sociedad y es un elemento en auge cada vez más valorado dentro de la experiencia turística.

En los últimos años, hemos sido testigos de un fuerte incremento en la cifra de turistas internacionales que realizaron actividades gastronómicas durante sus viajes en España.

Sin duda, el disfrute del vino español y su entorno geográfico, traspasa las fronteras de nuestro país y del propio sector. El vino ha pasado de ser un producto agrario a ser una experiencia global que va más allá de la mera producción y comercialización del mismo. La cultura del vino inunda hoy otros campos entre los que destaca el turismo.

Entre los varios tipos de turismo que se pueden encontrar en España se encuentra el enoturismo o también denominado turismo enológico. Este tipo de turismo está estrechamente relacionado con el turismo gastronómico y cultural.

El producto enoturístico tiene un elevado potencial y constituye un elemento clave en la estrategia de promoción internacional del turismo, ya que reúne una serie de características alineadas con los principales objetivos de la política turística de España, como son la diversificación de la oferta y la demanda turísticas o la redistribución de los flujos y la riqueza generada por el turismo.

El enoturismo favorece el desarrollo económico y turístico de zonas de interior y áreas rurales en las que generalmente se ubican los principales polos receptivos de este tipo de turismo, contribuyendo así a generar riqueza y empleo. Esto tiene un doble efecto positivo y es que, a su vez, la oferta turística asociada al enoturismo es una propuesta de valor diferencial con gran capacidad de diversificación frente a otras zonas de mayor afluencia turística unidas al producto mayoritario de sol y playa.

Concretamente, para la Secretaría de Estado de Turismo y TURESPAÑA, la enogastronomía constituye un elemento clave de la estrategia de promoción turística de España en los mercados internacionales. Estos organismos que se han nombrado dependen del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España.

TURESPAÑA, es un organismo autónomo que depende de la Secretaría de Estado de Turismo y es un organismo autónomo que proporciona recursos de marketing e inteligencia turística para apoyar a los profesionales del turismo en su actividad de promoción y comercialización en el exterior.

El desarrollo de producto se realiza fundamentalmente a través del Club de Producto "Rutas del Vino", uno de los clubes de producto más consolidado y con mayor trayectoria, en el que la Secretaría de Estado de Turismo colabora junto con ACEVIN. Desde su nacimiento en 2001 hasta la fecha, el trabajo desarrollado ha permitido consolidar una marca turística de calidad que es referente nacional cuando hablamos de enoturismo o turismo del vino.

TURESPAÑA ha otorgado mayor peso a la enogastronomía tanto en las campañas de publicidad como en el plan de marketing y los planes operativos e impulsa la promoción internacional del enoturismo a través de diversas actuaciones. Por un lado a través de una intensa labor de la red de Consejerías españolas de turismo en el exterior, que, en el marco de los Planes Operativos Anuales, realizan cerca de 3.000 acciones anuales, como viajes de familiarización y prensa para profesionales internacionales, acciones de marketing directo, marketing online, jornadas de formación o presentaciones dirigidas al público final, entre otras.

La creciente demanda de este tipo de experiencias innovadoras constituye una oportunidad para el desarrollo del enoturismo, tanto desde el punto de vista empresarial como desde la perspectiva pública, ya que tiene indudables efectos positivos no solo sobre las industrias turística y vinícola, sino también sobre el conjunto de la economía y la sociedad. *Blanco Quesada Marta, Terruños (2015).*

En España son múltiples las rutas del vino certificadas que pueden realizarse, destacando La Rioja, La Mancha, Ribera del Duero, Rueda, Jerez y Txakoli.

Toda esta información deja constancia de que el turismo enológico se ha consolidado en nuestro país como un producto turístico más y en Cantabria no se produce excepción. De modo, que la web oficial de turismo de Cantabria (turismodecantabria.com) ofrece en su portal información acerca de los vinos cántabros y de las diferentes visitas, talleres y catas que se pueden realizar en la región.

En Cantabria, la producción de vino se encuentra dividida en dos áreas: Vino de la tierra Costa de Cantabria y Vino de la tierra de Liébana.

La primera área de producción está constituida por aquellos terrenos que son aptos para la producción de uva de vinificación autorizada comprendida entre la costa y los valles interiores de influencia Atlántica hasta la cota de 600 metros. Exceptuando los municipios que comprenden la segunda área geográfica. Que se constituye por los terrenos aptos para la producción de uva de vinificación autorizada y delimitada por los términos municipales de: Potes, Pesagüero, Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana y Vega de Liébana.

1.3. Objetivos

El propósito de esta investigación es analizar la creación de una guía de recursos enológicos y gastronómicos en Cantabria. Que bodegas se pueden visitar, qué platos típicos se pueden degustar, cómo se elaboran los diferentes quesos, ofertar las visitas a los museos del sobao e incluso la visita a las destilerías de orujo de Liébana.

A continuación se destacan los objetivos de este trabajo:

- Analizar las diferentes actividades enoturísticas que ofrecen las bodegas y viñedos de la región.
- Descubrir los museos ligados al turismo gastronómico que se pueden visitar.
- Incluir las diferentes conserveras, queserías o destilerías que se pueden visitar en cada zona de Cantabria.
- Investigar las mejores zonas o comarcas para la degustación de los platos típicos de las diferentes regiones de Cantabria.

2. METODOLOGÍA

Para la realización de este trabajo se han utilizado métodos de investigación secundarios, con el objetivo de recoger datos que permitan conocer la situación del turismo enológico, tanto la oferta, como el desarrollo de esta actividad y el impacto que ha tenido este tipo de actividad turística en el turismo de Cantabria.

Esta investigación se desarrollará consultando diversas fuentes de información, destacando:

- Medios de comunicación: Revistas especializadas en enoturismo, como TERRUÑOS
- Páginas web de las bodegas y viñedos cántabros
- Páginas web de las empresas incluidas en la guía
- Portal de turismo de Cantabria: turismocantabria.com
- Organizaciones turísticas: TURESPAÑA
- Organizaciones y asociaciones relacionadas con el vino: ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino)

La selección de bodegas cántabras para la realización del trabajo, y que se han estudiado, se detalla a continuación:

- Bodega Pico de Cabariezo
- Pago casa del Blanco
- Bodega Monte Tejea
- Bodegas Sel D´Aiz

- Viñedos y bodegas Casona Micaela
- Bodega Viña la Vida
- Bodegas Vidular
- Bodegas y Viñedos Lancina
- Bodega Señorío del Pas
- Bodega El Pendo
- Bodegas Ojeda Suárez
- Bodegas Behetria Cieza
- Bodega Miradorio

El grueso de la investigación se desarrollará a través de la documentación y resultados extraídos de información publicada en internet.

También se utilizará información primaria gracias a entrevistas a diferentes propietarios y gerentes de las bodegas cántabras.

3. Origen del enoturismo en Cantabria

Como afirma Alicia del Castillo, redactora del periódico *El Diario Montañés*, la gastronomía es parte necesaria para conocer a fondo la cultura e identidad de un territorio, una región, un país... El turismo gastronómico es un negocio emergente y hay quienes están dispuestos a ir más allá del plato. Detrás de cada bocado hay un producto que esconde el origen de ese sabor, y conocer de primera mano cómo llegan los alimentos hasta la mesa es todo un descubrimiento, desde los procesos más básicos hasta los más complejos, como es la transformación de la materia prima.

De un tiempo a esta parte, las empresas que producen dentro del sector agroalimentario se están abriendo a los consumidores como alternativa a la oferta turística existente. Esta actividad beneficia tanto al productor como al consumidor. Todo esto en un ambiente donde cada vez prima más el producto local.

Podría decirse que el enoturismo es un eslabón de la cadena que forma el turismo gastronómico y se está convirtiendo en un recurso importante. No solo consiste en conocer el proceso de producción sino de transmitir la esencia del producto y del territorio donde se encuentra, el saber hacer y la tradición.

Una buena forma de completar las visitas es promover actividades interesantes y talleres para todos los públicos. De esta forma se favorece el contacto directo con la producción, así como con cualquier otro aspecto relacionado con el día a día del productor.

Las primeras referencias conocidas en relación a la producción de vino cántabro datan del siglo IX y se han encontrado en el Monasterio de Santo Toribio de Liébana. En el documento encontrado se recoge como el Abad del Monasterio recibía una donación de cepas de vino. Un siglo más tarde, el rey Sancho IV ya buscaba la protección del vino autóctono. La tarea de proteger las semillas, arcadillas y cepas de vino de la localidad se le concedió a la villa de Potes.

La cristianización de Liébana, tras la invasión de los visigodos facilitó la extensión del cultivo de la vid y las plantaciones de viñas se fueron extendiendo por los valles lebaniegos, llegando a ser un elemento importante en la economía comarcal.

Estos breves datos históricos hacen saber que la Edad Media fue la época en la que el cultivo de la vid se extendió y se generalizó en las comarcas y villas de Cantabria.

Además según afirma Mikel Durán, también se han encontrado documentos que afirman que alrededor del año 1.800 toda la zona costera de Cantabria estaba repleta de viñedos, como son las localidades de Colindres y Castro Urdiales donde parte de la economía de la época se basaba en la producción de vino. Incluso existían reales decretos que obligaban a consumir todo el vino producido en Cantabria antes de traer otros de la meseta.

Los vinos Cántabros se diferencian del resto en su frescura, gracias a la aportación del Mar Cantábrico. Que aporta un clima templado permitiendo que las viñas estén más frescas y no sufran el estrés hídrico que se puede dar en otras zonas. Esta proximidad con el mar aporta a los caldos matices de salinidad, otra de las características de su complejo aroma.

A pesar de que Cantabria no sea reconocida por su tradición vinícola, olvidada hasta hace unos años y que se ha recuperado actualmente. Además, cabe destacar que el cambio climático está propiciando una revolución, ya que muchas bodegas del sur de España están viniendo hacia el norte. El cultivo de la vid en esta zona de España es mucho más favorecedor debido a que cada vez los veranos son más calurosos sin que desaparezcan las lluvias. Mientras tanto la meseta cada vez se desertiza más.

Las condiciones climatológicas que tenemos en Cantabria son muy prometedoras para este tipo de cultivos, aunque tenemos una alta precipitación (cada vez más escasas) las horas de sol y la temperatura son suficientes como para que la maduración de las uvas sea óptima.

El clima es el que dicta las variedades que se pueden plantar y cómo hacerlo. Se suele buscar que la orientación de los viñedos sea hacia el sur y con zonas bien ventiladas para minimizar el ataque de hongos.

En la actualidad, son alrededor de una docena de bodegas las que se dedican a producir vino en Cantabria. Y algunas de ellas también cumplen una función turística en cuanto a que ofrecen realizar la visita de sus instalaciones e incluso realizando actividades para los diferentes tipos de viajeros.

La producción de vino que se realiza está dividida en dos "denominaciones" aunque las bodegas se encuentren repartidas a lo largo de los diferentes municipios de la comunidad.

Por una parte se encuentra el vino de la *Tierra Costa de Cantabria*, cuyo área autónoma de producción está constituida por los terrenos aptos para la producción de uva de vinificación autorizada que comprende desde la costa y los valles interiores de influencia Atlántica hasta la cota de 600 metros con excepción de los municipios que comprenden, Por otra parte, el área geográfica de la *Tierra de Liébana*. Esta área de producción se constituye por los terrenos aptos para la producción de uva de vinificación autorizada y delimitada por los términos municipales de: Potes, Pesagüero, Cabezón de Liébana y Vega de Liébana.

Los vinos blancos de la costa de Cantabria se caracterizan por su aroma, frescor e intensidad. Convirtiéndose en una excelente elección para acompañar los platos de la gastronomía local.

Las variedades de uva autorizadas para el cultivo en la primera zona son: Ondarribi Beltza en tintas y Albariño, Chardonnay y Godello, Ondarribi Zuri, Riesling y Gewürtztraminer en blancas.

Las variedades de uva autorizadas en la segunda zona son: Mencía, Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano, Syrah y Cabernet Sauvignon en tintas y Palomino, Godello, Chardonnay y Gewürtztraminer en blancas.

Lo interesante de esta comunidad autónoma como productora de vino es que cada elaborador trabaja con una combinación de variedades distintas, con lo que es complicado encontrar dos vinos iguales.

Como dice Lola Núñez Pinto, Directora en Denominación de Origen Uclés, en la revista Terruños son varios los factores que han llevado al enoturismo a su situación actual de desarrollo:

- *Cambio de interés por las vacaciones por el complemento vacacional.*
- *Saturación de los modelos de turismo clásico. Se producen cambios en la forma de consumo de tiempo de ocio y aparecen nuevos turistas con otros intereses.*
- *Interés por desarrollar modelos de turismo alternativos. Y estos, se han basado, en la puesta en valor de los elementos identitarios de las poblaciones locales.*
- *Ampliación de la noción del patrimonio cultural y la valoración del patrimonio vinícola de las zonas productoras.*

- *Desarrollo de la viticultura de calidad*
- *Un mayor conocimiento de enoturismo en otros países*
- *El enoturismo como oportunidad de desarrollo socio-económico*

El enoturismo es la oferta turística que permite disfrutar, conocer, aprender y valorar todo el trabajo que hay detrás de una copa de vino. Desde el viñedo y la elaboración hasta los edificios, las tradiciones que hacen que se forme un patrimonio.

Para que el turismo del vino se desarrolle de manera óptima hay que integrarlo bajo un mismo concepto temático con recursos y servicios turísticos de interés existentes y potenciales de una zona vitícola.

Para que el enoturismo se realice según lo que manda la Carta Europea del Enoturismo, hay que desarrollar actividades turísticas y de ocio, dedicadas al descubrimiento, disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio.

El turismo enológico es parte integrante del turismo cultural nos acerca a la historia y a las tradiciones de los pueblos y nos ayuda a conocer los paisajes, las comarcas, las regiones y los países elaboradores de vinos.

No deja de ser una estrategia para desarrollar el área geográfica y el mercado de vino de dicha zona. También es una oportunidad para promocionar las bodegas y vender los productos de forma directa al consumidor. Incluso permite conocer de primera mano la opinión de estos.

Los visitantes de bodegas buscan vivencias nuevas y singulares. Aprender sobre el mundo del vino y realizar actividades relacionadas con trabajos de campo, elaboración y cata. También buscan un valor añadido a la visita y eso lo aporta el territorio.

En este tipo de turismo hay que tener en cuenta el entorno, el territorio y la relación que se va a producir entre la población local y los visitantes ya que, el turista va a "invadir" espacio de la población local y eso conlleva unas consecuencias. Por ello, tienen que existir unos intereses compartidos y que haya un interés común y complementario. Si eso se consigue el mejor promotor del turismo será la población local. En todo momento tiene que haber una correlación entre los productores, los agentes turísticos y la población. A esto se suman los recursos naturales y culturales que tienen disponibles los visitantes para visitar.

Para las bodegas el turismo del vino, da la oportunidad de diversificar su actividad económica y una forma más de generar ingresos. Se producirá una relación directa con el cliente que nos servirá para conocer posibles estrategias de comunicación y comercialización. También se pueden explorar la posibilidad de nuevos segmentos de mercado.

La cultura del vino es un eje fundamental del Enoturismo y así lo tenemos que percibir durante todas las etapas de nuestro viaje. El vino es alimento, paisaje, tradición, cultura, historia, arte, salud, convivencia, disfrute compartido... que nos estimula integralmente.

En los últimos años, el enoturismo ha ganado cada vez más terreno en lo que se refiere al turismo experiencial. Una modalidad que nos permite convertir un simple viaje en una experiencia única e irrepetible. Aunque el vino es el reclamo principal, el enoturismo nos ofrece la posibilidad de descubrir zonas rurales y entornos naturales, probar y degustar una amplia gama de productos y especialidades gastronómicas locales.

4. Oferta enoturística actual en Cantabria

En este capítulo quiero explicar las bodegas que se pueden encontrar en las diferentes comarcas de Cantabria y cuáles son las actividades que oferta cada una de ellas.

Las nuevas tendencias de turismo, junto al desarrollo de una viticultura y enología de calidad han hecho que se haya desarrollado el turismo enológico en esta región del norte de España.

4.1. Comarca de Liébana



Ilustración 1. Mapa de Cantabria con comarca de Liébana marcada en gris.

Esta comarca es uno de los destinos vacacionales que más fama tiene en Cantabria. Se trata de una zona rodeada por las montañas de los Picos de Europa, lo que hace que se haya convertido en un enclave de un altísimo valor paisajístico. Tanto, que este año 2020 Potes, capital de la comarca, se ha convertido en Capital del Turismo Rural.

Además de ser una zona idílica para disfrutar del turismo de naturaleza y religioso se debe destacar también su gastronomía y tradición orujera. Lo que hace que en esta zona se encuentren varias destilerías de este licor e incluso una de ellas también es bodega para la

producción de vino. La empresa que se dedica a la obtención del vino en esta zona es la Bodega Pico de Cabariezo, situada en Cabariezo lugar al que dedican su nombre.

Actualmente, también se ha incluido en esta zona la producción de sidra, con la aparición de Pago de Tolina. Se trata de una empresa familiar que ha comenzado a comercializar esta bebida a finales del año 2013 aunque llevan elaborando sidra más de 15 años en concepto de consumo propio.

En cuanto a las destilerías que se dedican a la tradicional producción de orujos en esta zona se encuentran las siguientes:

- Compañía Lebaniega de Vinos y Licores S.L. Destilería Picos de Cabariezo
- Destilería Sierra del Oso
- Destilería Oroluisa
- Orujos el Coterón S.L
- Justina de Liébana

4.1.1 Bodega Pico de Cabariezo

La empresa que se dedica a la obtención del vino en esta zona es la Bodega Pico de Cabariezo, situada en Cabariezo lugar al que dedican su nombre.



Ilustración 2. Entrada bodega Pico de Cabariezo

Esta bodega defiende el interés por el *terroir*² local. Lo que significa que siguen plantando viñas aunque también compran materia prima a otros productores locales. De esta manera están contribuyendo con su trabajo a la recuperación y cuidado de viñas antiguas que han sobrevivido al paso de los años.

² Concepto que suma el clima, microclima, suelo, variedad de uva y disposición del viñedo.

Aunque la mayor parte de su producción la dedican a vinos tintos, cabe destacar que elaboran una pequeña cosecha de blanco. Estos vinos se catalogan como vinos de autor, únicos, de perfil atlántico y con una clara expresión del terruño o terrier. Los caldos que se elaboran en esta bodega son de gran calidad tan como lo abalan su reconocimiento y valoración diferentes competiciones de sumilleres, competiciones y concursos internacionales.

Desde que se fundó la empresa, Picos de Cabariezo ofrece al público un amplio horario de visitas guiadas y gratuitas, en las que comparten su esencia y una historia que trasmiten con cercanía y encanto.

Durante un completo recorrido se pueden conocer los procesos de vinificación y bodega, y también los de esta destilería artesana, cuya trayectoria e innovación sorprende. Esta bodega es la única donde se elabora y se puede probar tan amplia gama de productos. Desde los reconocidos vinos de autor, orujos, ginebras y hasta un whisky de alquitara producido íntegramente por ellos.

Disponen de tienda abierta al público y espacios dedicados a la vinoterapia.

4.2 Comarca de Trasmiera



Ilustración 3. Mapa de Cantabria con comarca de Trasmiera marcada en gris.

Se trata de una zona de costa que abarca desde Somo hasta Santoña, con playas salvajes, semiurbanas y urbanas. Por ellos cuenta con una importante tradición pesquera en pueblos como Santoña, Laredo o Colindres, donde se concentran las factorías dedicadas a la salazón y conserva de anchoa.

Esta zona también cuenta con santuarios naturales como la Reserva Natural de las Marismas de Santoña y el Ecoparque de Trasmiera.

Del mismo modo, esta comarca es la que más bodegas alberga en su área. Entre las que podemos observar: Bodega Pago Casa del Blanco, Bodegas Vidular, Bodegas y Viñedos Lancina y Bodegas Boreal.

4.2.1 Bodega Nates

La familia propietaria de esta bodega llegó a Cantabria con la idea de prolongar el trabajo que realizan en la Bodega Casa Del Blanco, en Manzanares.

En Cantabria, la familia propietaria de esta bodega, elabora dos vinos; ViñaMar by Nates y Palacio de Treto. Ambos producidos con el compromiso de que sean vinos de calidad, respetando el medio ambiente y practicando una viticultura tradicional.

Su viñedo cuenta con 4 hectáreas y está situado en una ladera donde se practica viticultura de riesgo por su pendiente de 18°. Cultivan variedades de uva blanca como son Albariño y Godello que se encuentran perfectamente aclimatadas al entorno.

Por otra parte, en las inmediaciones del Palacio de Treto esta empresa cuenta con 2 hectáreas más de uva Godello. Aunque la vinífera principal para la elaboración de su vino es la uva Albariño, debido a que ofrece mayor complejidad aromática e interesante estructura en boca.

El suelo de su viñedo en Nates es de constitución arenoso-arcillosa, bien drenada y en pendiente. Este suelo es capaz de retener el agua suficiente que necesita cada planta y al mismo tiempo no supone un riesgo para que se enferme la vid.

La bodega se encuentra situada dentro del viñedo, ofreciendo un concepto de explotación cerrada, es decir, solo se produce vino con la uva cultivada en ese viñedo. Se trata de unas instalaciones dotadas con tecnología moderna para la elaboración de vinos y especialmente adaptada para la elaboración de vinos de estas dos variedades de uva que se han nombrado anteriormente.

Las vendimias de Albariño y Godello se realizan por separado, cada una en su momento óptimo de madurez y una vez que se han trasladado a la bodega también se realiza su elaboración por separado.

Antes de que el mosto que se obtiene de la uva llegue a la fermentación alcohólica, son despojados de las partículas en suspensión que puedan tener. Esta operación es conocida como desfangado. De este modo, se consiguen vinos más aromáticos, limpios y elegantes.

Gracias a su producción de ViñaMar By Nates 2016, esta bodega ostenta el premio a *Albariños Al Mundo 2017* y el premio *Baco de Oro*.



4.2.2 Bodegas Vidular

Esta empresa familiar, situada en Vidular (Voto), comenzó su actividad en el año 1999, tras años de experiencia en el sector de la distribución del vino. El paisaje pintoresco de la zona y la existencia de una casa montañesa de más de 200 años de antigüedad hizo que se instalaran en esta zona. Esta estancia se ha habilitado como comedor y alojamiento rural para los turistas. Se trata de la única bodega cántabra situada en un área protegida.

El proyecto comenzó con la intención de recuperar la cultura ancestral del cultivo de la vid en la costa de Cantabria, que se había perdido desde hace un siglo.

Entre su oferta de actividades turísticas disponen de la experiencia "Dormir entre viñedos", menús degustación con maridaje de vinos, visita guiada por la Bodega y explicación de los procesos de elaboración, winetruck para eventos e incluso una visita virtual de sus instalaciones a través de su página web.



Ilustración 5. Casona y viñedos de Bodega Vidular

4.2.4 Bodegas Boreal

Desde la dirección de esta pequeña bodega familiar apuestan por una viticultura sostenible ligada al mar y a la tierra con la mínima intervención posible. Su clave es el respeto por medio ambiente. Trabajando las viñas conforme a sus ciclos naturales, manualmente y de forma lógica. Se diferencian de otras empresas por no utilizar herbicidas, ni productos químicos agresivos. Actualmente es uno de los viñedos situados más al norte de España.

Su dedicación al cultivo de viñas y variedades excepcionales hace que surjan vinos originales, redondos y equilibrados donde queda reflejada la tipicidad de cada variedad de uva. De manera que, se elaboran pequeñas pero cuidadas producciones con unos matices únicos.

En cuanto a actividades para el público que visiten las instalaciones ofrecen degustaciones en bodega, comidas acompañadas de catas de vinos y un menú degustación y por último, la cata

en el viñedo donde se pueden conocer las diferentes variedades de uva y viticultura local. Todo ello tras la visita guiada de la bodega.



Ilustración 6. Degustación de vino en bodega Boreal

Lo que diferencia a esta bodega es que dan la posibilidad de crear tu propio vino. Se trata de una visita de unas cuatro horas y con un número mínimo de asistentes que realizan el ensamblaje del vino a partir de varios vinos y después se puede hacer una cata poner en valor cada uno de ellos. Cada asistente recibe una botella personalizada con su vino envasado y etiquetado.

4.3 Comarca Asón-Agüera



Ilustración 7. Mapa de Cantabria con Comarca Asón-Agüera marcada en gris.

La franja costera ente Castro Urdiales y Laredo es una zona muy turística, con infraestructuras y urbanismo muy desarrollados. La zona conserva un gran atractivo paisajístico, marcado por el encuentro entre el mar y los acantilados.

Los valles del Asón, Soba y Ruesga están experimentando un auge moderado debido a la implantación de turismo rural, de aventura y ecológico.

La intensa actividad portuaria que se desarrolló en la localidad de Limpias hasta el siglo XIX, hizo la prosperidad de esta zona con una arquitectura civil muy rica.

Sin dejar de lado el santuario de la Bien Aparecida que se encuentra en esta zona y que es un importante foco de atracción para fieles cristianos que acuden a él. Por otro lado, no se puede olvidar Castro Urdiales, que cuenta con el mejor ejemplo gótico de toda la región, la iglesia de Santa María.

Aunque cabe destacar el turismo enológico ya que, esta zona cuenta con tres bodegas que ofrecen actividades para el disfrute de turistas y visitantes.

4.3.1 Bodega Monte Tejea

Esta bodega situada en el Valle de Villaverde, concretamente en el edificio donde podemos encontrar el Museo etnográfico de este municipio. Se elabora vino verde y se pueden realizar visitas.

La marca "Tejea Verde" nació con el fin de devolver a Cantabria la cultura de elaborar vino Txakoli, que aunque era más cuantiosa en el País Vasco también se elaboraba en Cantabria.

Este vino, que se elabora en el Valle de Villaverde, se encuentra amparado bajo la denominación de Vinos de La Tierra Costa de Cantabria. Se trata de un vino blanco Albariño que resulta de una mezcla de uva Petit Mansen, Riesling y Hondabarri.

Esta bodega ha servido de inspiración para el desarrollo del resto de viñedos y bodegas de la región. De hecho, varias bodegas elaboraron sus primeros vinos en estas.

La elaboración de este vino se lleva a cabo con maquinaria moderna pero con técnicas artesanas.

4.3.2 Bodegas y viñedos Casona Micaela

Esta bodega comenzó su andadura en el año 2004, con la plantación de los viñedos y cuatro años más tarde se llevó a cabo la elaboración de su primer caldo a partir de la uva recolectada exclusivamente en su finca. Las variedades que contempla son Albariño y Riesling gracias a la climatología de la zona, la orientación de la finca, las técnicas singulares de vitivinificación y la apuesta que realizan por la innovación y la calidad. Con suelos calcáreos y una orientación sureste, la finca está diseñada con un marco de plantación cuidadosamente estudiada para controlar el vigor, las horas de sol y la funcionalidad de la plantación de vid. De forma que el paraje está protegido de los vientos del norte y noreste por otras plantaciones colindantes lo que hace que se cree un microclima que propicia estos cultivos.

Este proyecto surge de la convicción de que Cantabria es una buena zona para producir vinos blancos, aromáticos y peculiares y con la idea de resurgir el medio rural y por lo tanto su turismo. Como se ha mostrado anteriormente, en Cantabria si existía tradición vinícola pero no contaba con una denominación de origen de vinos de Cantabria, hoy en día Casona Micaela está registrada como Vino de la Costa de Cantabria.

Esta bodega cuenta con una avalada calidad gracias a numerosos premios que ha ido consiguiendo a lo largo de su andadura, entre los que se encuentran el premio Optimun al blanco joven de Cantabria 2019, Premio Optimun 2015 o la Medalla de bronce Decanter 2015.



Ilustración 8. Instalaciones de bodega Casona Micaela y sellos de sus premios.

La bodega ofrece visitas guiadas por sus instalaciones con degustación de vino acompañados de algunos pinchos, así como un recorrido a lo largo de sus viñedos de Jornillo, situados al igual que la bodega en el Valle de Villaverde.

Por otra parte, esta empresa está trabajando para ofrecer cursos en enoturismo, enología y viticultura.

4.3.3 Bodega Viña la Vida

Se trata de la primera empresa en producir el primer vino de Laredo y se ha convertido en un atractivo turístico más de la zona. Sus viñedos se encuentran en la "Sierra de la Vida" a una altitud de 283 metros sobre la costa de Laredo desde que se plantaron en 2001. De manera que ha contribuido a recuperar la tradición vitícola de la zona que se perdió en el año 1906 como consecuencia de una plaga.

Como las anteriores bodegas de esta zona su dedicación no es otra que la elaboración de vinos blancos (Albariño y Riesling) con notas salinas que aporta su proximidad al mar.

La bodega ofrece visitas guiadas y degustaciones en la misma. Además, ofrecen dependencias en las que, de forma individual o en grupo los aficionados al turismo enológico podrán disfrutar

con tranquilidad y en un entorno idílico un vino que crea afición. Tal y como describen los propietarios en una entrevista para el Diario Montañés.

4.4 Valles Pasiegos



Ilustración 9. Mapa de Cantabria con la comarca de Valles Pasiegos marcado en gris.

Esta zona verde de Cantabria está formado por las cuencas de los ríos Pas, Pisueña y Miera que responde perfectamente a la imagen más difundida de Cantabria: valles intrincados y pastizales que se funden con las montañas. Las tres Villas Pasiegas son: San Pedro del Romeral, Vega de Pas y San Roque de Riomiera, en los que los modos de vida tradicionales están muy integrados.

El turismo de esta comarca es muy variado, desde los balnearios de Puente Viesgo y Liérganes, pasando por el conjunto histórico artístico de Villacarriedo y Selaya hasta los maravillosos conjuntos arquitectónicos de Vega de Pas y Esles, sin olvidar las pinturas rupestres de las cuevas de Puente Viesgo y las antiguas cabañas pasiegas típicas de la zona.

Añadido a este turismo no podemos dejar pasar el turismo del vino que también podemos encontrar en esta zona, ya que cuenta con tres bodegas que pueden ser visitadas por turistas interesados en enología.

4.4.1 Bodegas Sel D'aiz

Esta bodega tiene sus viñedos a 500 metros de altitud en un suelo de alto contenido en cal que está dispuesto en una suave pendiente con orientación sur. En este terreno se encuentran plantadas cepas de albariño, riesling y godello. Uvas aromáticas adaptadas a las lluvias del norte.

Esta bodega ofrece tres tipos de visitas para los turistas:

- Visita Yenda, que consiste en un paseo por los viñedos y la degustación de vinos acompañados de tapas elaboradas con productos de la zona

- Visita Spicata Premium, que consiste en lo mismo que la visita anterior pero que finaliza con la cata de un orujo de la zona.
- Visita PAS Express, en la que se visitan los viñedos y se degustan tres tipos de vinos.

4.4.2 Bodega Señorío del Pas

La filosofía que siguen es elaborar un producto lo más natural posible, con calidad tanto en los viñedos como del terruño. Las variedades de uva que cultivan en estas tierras pasiegas son Gewürtztraminer y Godello.

Tienen un gran compromiso con el medio ambiente, lo que les llevo a implantar la empresa una técnica agrícola que une la agricultura con los ciclos lunares. Se trata de una dinámica que pretende hacer uso de la sabiduría de generaciones anteriores respecto a los ciclos naturales de cultivo para obtener un producto excelente y con el máximo sabor y aroma, manteniendo el equilibrio natural del ecosistema. Descartan el uso de aditivos y otros procesos que interfieran con la naturalidad del producto.

La bodega, visitable, es una cabaña de piedra típica de los Valles Pasiegos que se acondiciono para esta función y está situada en el viñado. La única función de esta bodega es realizar el proceso de transformación del vino y su posterior cuidado y conservación. No teniendo opción de alojarse en ella o realizar otro tipo de turismo que no sea la visita guiada por la bodega y los viñedos.



Ilustración 10. Casona que alberga la Bodega Señorío del Pas

4.4.3 Bodegas Ojeda Suárez

Esta bodega se trata de una explotación vinícola que exclusivamente se dedica a cultivar y procesar uva de variedad Godello, ya que se trata de una de las más antiguas de la península y característica de la zona de Denominación de Origen de Valdeorras y Denominación de origen El Bierzo y ahora también se está cultivando en Cantabria.

Esta bodega presento su primera cosecha en el año 2010.

En la actualidad tiene plantadas en la finca Las Araucarias, donde se maduran las cepas, alrededor de tres hectáreas de vid a una altitud de 800 metros sobre el nivel del mar.

Estas instalaciones disponen de visitas durante todo el año y ofrecen también la posibilidad de degustar el vino.

4.5 Comarca de Santander



Ilustración 11. Mapa de Cantabria con la comarca de Santander marcada en gris.

Santander es la capital de la comunidad autónoma y ofrece gran variedad de recursos turísticos ya que la ciudad reúne, costa, gastronomía, cultura, arquitectura, naturaleza y buenas comunicaciones.

La ciudad de Santander es conocida como una de las más elegantes y bellas de la costa norte de España, incluso se llega a afirmar que tiene la bahía hermosa de la península ibérica. Tanto es así que forma parte del Club de las diez bahías más bonitas del mundo.

A no mucha distancia de la ciudad se encuentran la ribera sur de la bahía y la franja costera que llega hasta la desembocadura del río Pas y que contiene algunas de las mejores playas de la región, muy visitadas durante la época estival tanto por turistas como por residentes.

Tras esta breve descripción de la actividad turística de la zona se expondrá la oferta de turismo enológico, que aunque no es tan variada como en otras comarcas mencionadas, también es importante mencionarla.

4.5.1 Bodega El Pendo

La bodega El Pendo, es un viñedo plantado en junio de 2013 en el que se encuentran plantadas tres variedades de uva: riesling, godello y triexadura.

Esta bodega está involucrada en un proyecto de recuperación del patrimonio varietal³ silvestre en colaboración con el Centro de Investigación y Formación Agrarias de Cantabria. Gracias a lo cual recibió el primer premio en el XX Certamen de Humanidad y Medio en la modalidad de proyectos sostenibles en Camargo durante el año 2016. Este premio también fue merecido debido a que la empresa contribuyó a dinamizar el tejido socioeconómico local e integrar actividad educativa, cultural, patrimonial y sobre todo turística y de ocio al municipio. Ofrece una cartera de servicios basada en la cultura del vino, la arqueología y el medio natural.

Esta bodega también es muy interesante puesto que está situada en un lugar especial de Cantabria, junto a la Cueva de El Pendo a la que debe su nombre. Se trata de una cueva de arte rupestre declarado patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Sus instalaciones acogen eventos y acciones formativas tanto para escolares como para empresas, también ofrecen la posibilidad de realizar catas y la venta de vino en las propias instalaciones. También la posibilidad de celebrar eventos como bodas o conciertos.

La combinación de enoturismo y turismo arqueológico es lo que marca la diferencia de esta bodega con respecto al resto que podemos encontrar en la región.

4.6 Comarca del Besaya



Ilustración 12. Mapa de Cantabria con la Comarca del Besaya marcada en gris.

Esta zona contiene los vestigios de los primeros habitantes del valle del río Besaya, como son los restos de las pinturas rupestres de Altamira y Puente Viesgo. En esta zona también se encuentra la calzada romana construida en el siglo I. Esto que se ha nombrado junto con la festividad de las Guerras Cántabras en Los Corrales de Buelna, declarada Fiesta de Interés

³ Los vinos varietales son aquellos elaborados con una sola variedad de uva.

Turístico Nacional por la UNESCO forman la oferta turística más significativa de la zona. En el ámbito religioso cabe reseñar la Iglesia de San Tirso, del siglo XVII ubicada en Villayuso.

A esto hay que añadir la oferta enoturística ya que en esta zona se encuentra la Bodega Behetria Cieza.

4.6.1 Bodegas Behetria Cieza

Se trata de una edificación moderna del año 2013, su diseño actual permite integrarse en su entorno en el pueblo de Villayuso de Cieza. Cuentan con una prensa hidráulica que permite suaves y constantes prensadas, asegurando protección adicional contra las oxidaciones prematuras de sus mostos. De esta forma se respeta el carácter frutal de su uva Albariño.

El atractivo de este enclave donde se encuentran las instalaciones, la Reserva Nacional del Saja, es el tesoro natural ya que, se trata de un remanso de naturaleza algo escondido y perfectamente conservado.

En la visita guiada por la bodega se puede disfrutar de un entorno natural donde predomina el viñedo. Se muestra a los visitantes tanto la explotación de viñas como la bodega donde se elaboran los caldos e incluso se puede disponer de la sala de catas.

Durante la cata de vinos, los asistentes descubrirán las normas básicas de cata y se enseñara a identificar las múltiples sensaciones que ofrecen los mismos. Para aquellos aficionados que quieran profundizar más en este tema disponen también de un servicio de cata avanzado. En esta oferta, también cabe la posibilidad de disfrutar de productos típicos de la gastronomía cántabra maridados con los mostos que se producen en esta bodega.

4.7 Costa Central



Ilustración 13. Mapa de Cantabria con la Comarca de Costa Central marcada en gris.

Esta área se extiende desde Miengo hasta Comillas. Cuenta con el mayor número de playas de la región y todas ellas de una excelente calidad. Su entorno urbano, muy visitado en verano, está formado por Comillas y Suances.

En el interior de esta zona encontramos la Santillana del Mar, que alberga la colegiata románica de Santa Juliana. Esta villa es uno de los recursos turísticos más reclamados de la zona ya que se trata de un conjunto urbano de los siglos XII y XVIII perfectamente conservado.

En Comillas se encuentra el palacio "Capricho de Gaudí" muy visitado en todas las épocas del año y no muy lejos de allí, en Ruiloba se encuentra la Bodega Miradorio que conforma la oferta enoturística de esta zona.

4.7.1 Bodegas Miradorio

Todos sus viñedos están situados a menos de un kilómetro del mar, en orientación Norte y con pendientes de más de un 35% de desnivel.

En las visitas que ofrecen se invita a conocer de primera mano los viñedos y el proceso de elaboración de sus caldos. En la visita a la bodega se explicaran las técnicas de elaboración de su producto y se profundiza sobre las peculiaridades de los terrenos donde cultivan la vid. Para ir hasta el viñedo disponen de traslado en todoterreno para poder conocerlos de primera mano.

Sin olvidar, la posibilidad de cata de tres vinos de elaboración propia e incluso la posibilidad de disfrutar de un menú degustación maridado.

5. Recursos turísticos ligados al enoturismo

Cantabria, por su privilegiada situación geográfica en la zona central de la cornisa Cantábrica y los diferentes parajes y ecosistemas dan lugar a una selecta gama de materias primas gastronómicas.

Se pueden encontrar pescados y mariscos deliciosos gracias al mar cantábrico. Los pastos cántabros, que destacan por un intenso verde, alimentan una ganadería bovina de sabor exquisito y pequeños rebaños ovinos y caprinos. Las pequeñas huertas y plantaciones frutales ofrecen una amplia gama de productos, que cocinados al modo tradicional de los cántabros, resultan una de las gastronomías más ricas y populares del país.

En Cantabria también se pueden encontrar muchos y variados productos típicos, cuya elaboración ha llegado a nuestros días tal y como se realizaba hace cientos de años. Algunos de estos productos típicos de los que se va a detallar a continuación cuentan con el distintivo de denominación de origen. Lo que hace que sea un reclamo para los turistas con los paladares más exquisitos.

Entre los productos con denominación de origen se encuentran los quesos cántabros, cuyas denominaciones son las siguientes: Queso de Cantabria, Quesucos de Liébana y Queso Picón Bejes-Tresviso.

Actualmente las queserías que ofrecen visitas guiadas son: Quesería La Jarradilla, Quesoba, Quesería las Brañas de Pendes, Riscos Pasiegos, Queseria Alles y Granja Cudaña.

El aguardiente de orujo con Denominación Geográfica Orujo de Liébana es otro de los productos cántabros que gozan con gran reconocimiento dentro y fuera de las fronteras de la comunidad.

Las carnes y embutidos de Cantabria se amparan bajo el distintivo de Indicación Geográfica Protegida. Estas carnes proceden del ganado vacuno nacido, criado y sacrificado en Cantabria y se incluyen las razas autóctonas de alta montaña como la Tudanca, la Mochina y la Pardo-Alpina, alimentado con pastos naturales, que otorgan a estas carnes un sabor extraordinario. Otras carnes como la de cerdo, cuya matanza se celebra en la mayoría de los pueblos de Cantabria y del que se obtienen excelentes embutidos, especialmente en la comarca de Liébana, que debido a su microclima y altitud, favorece el secado de los derivados de la matanza.

Tampoco hay que olvidar la gran tradición conservera de la parte oriental de Cantabria puesto que, las conservas de pescado se han convertido en el último siglo en una de las grandes industrias de la región. Laredo, Santoña y Castro Urdiales son las localidades en las que se produce mayoritariamente la semiconserva de la anchoa. Acaparando entre las tres localidades el 80% de la producción nacional. Su calidad la convierte en la mejor anchoa del mundo. Otras conservas que se realizan son; el bonito, el atún y la sardina aunque cuentan con menos fama.

Actualmente las conserveras que ofrecen visitas guiadas son: Conservas De Mingo, Conservas Catalina, Conservas y Salazones Blasan y Conservas Emilia.

Y para los paladares más golosos, destacara la gran tradición repostera de esta comunidad. La gran calidad de la leche y sus derivados ha sido durante los últimos siglos la base de la repostería artesanal cántabra, con dulces como la "Quesada Pasiega" o el universal conocido "Sobao Pasiego".

Actualmente se puede hacer visita guiada para conocer la fabricación de estos productos típicos en: El Andral, Sobaos Pasiegos y Quesadas Etelvina Sañudo, Sobaos Grupo Los Pasiegos, Joselín Sobaos Pasiegos y Quesadas, Sobaos El Macho y Sobaos y Quesadas Casa Ibañez.

Sin pasar por alto el hojaldre, una de las estrellas de los reposteros de la región y que, dependiendo de la zona en la que se elabore recibe diferentes nombres; En Unquera se denomina "Corbatas", en Torrelavega "Polkas", en Liérganes "Sacritanes" y en Reinosa "Pantortillas".

Ligado a la enogastromía, Cantabria no solo cuenta con bodegas sino que también tiene varias destilerías, tanto de orujo en la comarca de Liébana como de otras bebidas, véase ginebra, vodka o vermut en el municipio de Piélagos.

La destilería Siderit nació hace unos cinco años con el objetivo de producir bebidas Premium de alta calidad, combinando formas artesanales muy identificadas con el territorio con equipos de producción innovadores. Siderit es la única marca que destila en alambiques de vidrio en columna fraccionada con reflujo, muy utilizado en los laboratorios, pero poco explorados en el sector de bebidas por su baja capacidad de producción y carestía, a pesar de que la pureza de cada destilado equivale a cinco destilaciones en un alambique tradicional de metal. La conexión con el territorio viene dada por el uso de botánicos endémicos de Picos de Europa como Syderitis Hissopifolia o té del puerto, que da nombre a la marca, en su ginebra y la elaboración del vodka a partir de alcohol obtenido por la fermentación de los azúcares de la leche, en lugar de la patata como es habitual.

Destilería Siderit tiene en el mercado las ginebras Gin Siderit Classic, Siderit Gingerlime, Siderit Hibiscus; Vodka Siderit Lactée; y Vermut Siderit. Y ya tienen otro reto por delante: el whisky también llevará marca Siderit.

Aunque la mayoría de las destilerías se dedican a la producción de orujo de Liébana, cuya comarca cuenta con alrededor de seis destilerías.

Actualmente las destilerías que se pueden visitar son las siguientes: Orujo de Potes Sierra del Oso, Orujo de los Picos, Orujos El Coterón, Orujo El Marrubio y Bodegas Picos de Cabariezo.

Sin pasar por alto la tradición cervecera de la ciudad de Santander, que hizo que actualmente existan alrededor de seis fábricas de cerveza en la comunidad.

Hay que remontarse al año 1783 para conocer la primera cervecera que se ubicó en la capital cántabra. José de Zuloaga abrió, con la ayuda de dos expertos ingleses, una fábrica en Becedo. En 1786 surgió la segunda fábrica santanderina. El Conde de Campogiro, Antonio del Campo, inauguraba su cervecera en Cañadío. En 1790 lograba, además, el título de real. Clara Lienzo y su esposo, Francisco Javier Martínez, creaban casi al mismo tiempo, en el barrio de Miranda, una fábrica que en 1792 pasó a manos de Juan González Arce. La cuarta en llegar, y que tendría un papel relevante con el paso de los años, fue La Austriaca de Cervezas que abrió sus puertas en Campogiro (Peñacastillo) en 1797. Cuenta la historia que a comienzos del siglo XIX las cuatro cerveceras santanderinas repartían su producción, además de por España, en Cuba, Louisiana, México y Venezuela.

Pero el año importante para el capítulo de la historia cervecera en Santander es el 1860, cuando se instalaba en la calle San Fernando la Cruz Blanca, de la mano de la empresa suiza Matossi, Franconi y Cia. *Ruiz Diego. El Diario Montañés (2015)*

Actualmente las cerveceras que ofrecen visitas por sus instalaciones son las siguientes: Cervezas Portus Blemdium, Cervezas Colegiata, Cervezas Dougall's, Cerveza Smach y Cervezas La Grua.

En esta guía también se incluirán los diferentes restaurantes con Estrella Michelin de cada una de las comarcas puesto que al ir destinada a turistas interesados en la gastronomía puede resultar de interés.

6. Guía de enoturismo en Cantabria



Ilustración 14. Portada de la Guía Enoturismo en Cantabria



Ilustración 15. Índice de la Guía de Enoturismo en Cantabria



Ilustración 16. Página de Liébana en la Guía de Enoturismo en Cantabria



Ilustración 17. Página de Trasmiera en la Guía de Enoturismo en Cantabria

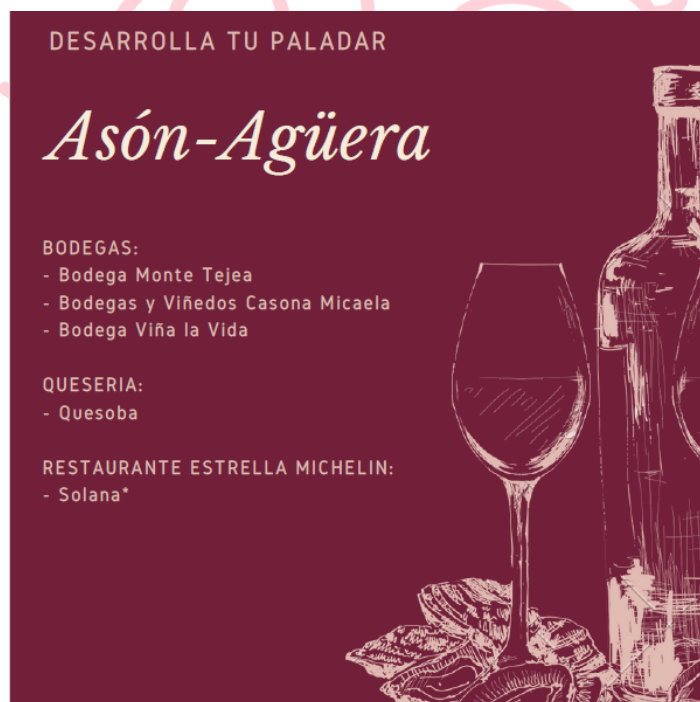


Ilustración 18. Página de Asón-Agüera en la Guía de Enoturismo en Cantabria



Ilustración 19. Página de Valles pasiegos en la Guía de Enoturismo en Cantabria



Ilustración 20. Página de Santander en la Guía de Enoturismo en Cantabria



Ilustración 21. Página de Besaya y Costa Central en la Guía de Enoturismo en Cantabria



7. CONCLUSIONES Y PROPUESTAS/RECOMENDACIONES

Con este trabajo de fin de grado se ha querido reconocer la actividad vinícola que desarrolla en Cantabria e investigar tanto los puntos fuertes como los débiles del enoturismo en esta región y los datos más concluyentes se exponen a continuación:

- Las bodegas cántabras tienen que promocionarse cada día más y publicitar las actividades que ofrecen para que cada vez sean más reconocidas en el resto de España. De esta manera se conseguirá un nuevo tipo de turismo que además, no tiene por qué ser tan estacional como el turismo que se realiza hoy en día. De modo que, la creación de una guía de enoturismo en Cantabria editada por todas las empresas y distribuir esta guía por las oficinas de turismo de la comunidad así como su publicación en internet sería ideal para la promoción de la actividad vinícola como recurso turístico.

En esta línea, se pueden fusionar con otras empresas que puedan utilizarse como recurso turístico gastronómico para que la guía resulte de lo más enriquecedora y completa posible. Puesto que la gastronomía cántabra es, en líneas generales, una cocina que huye de preparaciones complejas o sofisticadas, siempre sigue la línea de la sencillez y naturalidad con carácter tradicional, lo que puede ser de real interés para el turista interesado en el turismo enogastronómico.

- Se puede afirmar que las bodegas y viñedos cántabros que desarrollan su actividad en Cantabria son de primera generación, venden la mayoría de su producción a empresas de restauración de la zona o a clientes particulares españoles pero apenas exportan a otros países.
- La época de vendimia de todas las bodegas se realiza en el mes de septiembre y octubre y utilizan maquinaria moderna puesto que sus empresas son jóvenes.
- Las bodegas que realizan visitas tienen prácticamente las mismas actividades turísticas; visitas guiadas, catas en bodega y viñedos y menús degustación marinados con sus vinos. Al igual que el resto de empresas que se dedican a la elaboración y producción de productos típicos que realizan visitas, todas consisten en observar estos procesos.
- En Cantabria no existe ninguna asociación entre los gerentes o propietarios de las bodegas, pero si se está de acuerdo en que sería beneficioso para todos estar unidos para trabajar en conjunto por un fin común.
- El vino que se produce en esta tierra es prácticamente blanco, procedente de uvas godello, riesling y gewürtramer.

- En la actualidad el enoturismo sigue ganando adeptos. Este tipo de turismo está muy relacionado con el turismo experiencial y gastronómico puesto que, tal como se ha hecho saber desde las bodegas muchas de las ventas están relacionadas con la visita de las bodegas y la mayoría de las catas se realizan junto a productos típicos de la zona.
- No se completa este trabajo de fin de grado con una propuesta de guía turística dada la limitación en cuanto al número de palabras que se exigen en el mismo. Aunque se deja patente una idea de lo que puede ser la guía en el capítulo 6, donde se deja reflejado lo que se podría visitar en cada comarca.



8. ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Mapa de Cantabria con comarca de Liébana marcada en gris.....	15
Ilustración 2. Entrada bodega Pico de Cabariezo.....	16
Ilustración 3. Mapa de Cantabria con comarca de Trasmiera marcada en gris.	17
Ilustración 4. Botella ViñaMar By Nates.....	19
Ilustración 5. Casona y viñedos de Bodega Vidular.....	19
Ilustración 6. Degustación de vino en bodega Boreal	20
Ilustración 7. Mapa de Cantabria con Comarca Asón-Agüera marcada en gris.	20
Ilustración 8. Instalaciones de bodega Casona Micaela y sellos de sus premios.	22
Ilustración 9. Mapa de Cantabria con la comarca de Valles Pasiegos marcado en gris.	23
Ilustración 10. Casona que alberga la Bodega Señorío del Pas	24
Ilustración 11. Mapa de Cantabria con la comarca de Santander marcada en gris.....	25
Ilustración 12. Mapa de Cantabria con la Comarca del Besaya marcada en gris.	26
Ilustración 13. Mapa de Cantabria con la Comarca de Costa Central marcada en gris.....	27
Ilustración 14. Portada de la Guía Enoturismo en Cantabria.....	31
Ilustración 15. Índice de la Guía de Enoturismo en Cantabria.....	32
Ilustración 16. Página de Liébana en la Guía de Enoturismo en Cantabria	32
Ilustración 17. Página de Trasmiera en la Guía de Enoturismo en Cantabria	33
Ilustración 18. Página de Asón-Agüera en la Guía de Enoturismo en Cantabria.....	33
Ilustración 19. Página de Valles pasiegos en la Guía de Enoturismo en Cantabria	34
Ilustración 20. Página de Santander en la Guía de Enoturismo en Cantabria.....	34
Ilustración 21. Página de Besaya y Costa Central en la Guía de Enoturismo en Cantabria ...	35

9. REFERENCIAS

9.1. WEBGRAFÍA

Bodega Viña la Vida [Consulta: 09/07/2020] Disponible en: <http://www.cantabriaorient/alrural.es/enoturismo/ampliado/10/bodega-vina-la-vida.html>

Bodegas Behetria [Consulta: 10/07/2020] Disponible en: <http://bodegasbehetria.es/>

Bodegas Miradorio [Consulta: 13/07/2020] Disponible en: <http://miradorio.com/>

Bodegas Monte Tejea [Consulta: 08/07/2020] Disponible en: <http://www.cantabriaorientalrural.es/enoturismo/ampliado/9/bodegas-monte-tejea.html>

Bodegas Nates [Consulta: 16/07/2020] Disponible en: <http://pagocasadelblanco.com/costadecantabria/vinedo.html>

Bodegas Ojeda Suárez [Consulta: 09/07/2020] Disponible en: <https://www.vallespasiegos.org/turismo/item/1417-bodegas-ojeda-suarez>

Bodegas Ojeda Suárez [Consulta: 09/07/2020] Disponible en: <https://www.mulecarajonero.com/hecho-en-cantabria/item/2510-bodegas-ojeda-suarez>

"Cantabria es una tierra de vino" 12/10/2017 [Consulta: 03/07/2020] Disponible en: <https://www.eldiariocantabria.es/articulo/cantabria/cantabria-tierra-vino/20171012184009035868.html>

Casona Micaela [Consulta: 09/07/2020] Disponible en: <http://www.casonamicaela.com/enoturismo.html>

Excursiones a los orígenes del sabor de Cantabria. 30/07/2019 [Consulta: 06/07/2020] Disponible: <https://www.eldiariomontanes.es/cantabria-mesa/excursiones-origenes-sabor-20190729201003-nt.html>

Historia de la vid en Cantabria. 28/11/2010. [Consulta: 20/04/2020] Disponible en: <https://www.mulecarajonero.com/hecho-en-cantabria/item/2528-historia-de-la-vid-en-cantabria>

La innovación y el futuro se llama Cantabria. 31/03/2020 [Consulta: 06/07/2020] Disponible en: <https://vinobjetivo.com/2019/03/31/boreal-la-innovacion-y-el-futuro-se-llama-cantabria/>

Nace otra manera de ir "de vinos" por Laredo. 20/02/2011 [Consulta: 09/07/2020] Disponible en: <https://www.eldiariomontanes.es/v/20110220/region/region-oriental/nace-otra-manera-vinos-20110220.html>

Pago de Tolina [Consulta: 15/07/2020] Disponible en: <http://pagodetolina.com/conocenos/>

¿Qué es el enoturismo? 28 enero 2015. [Consulta: 20/04/2020] Disponible en: <https://www.vinetur.com/2015012818021/que-es-el-enoturismo.html>

Tradición cervecera santanderina. 17 enero 2015 [Consulta: 14/01/2021] Disponible en: <https://www.eldiariomontanes.es/planes/201501/17/tradicion-cervecera-santanderina-20150117000412-v.html>

¿Que son los vinos de terroir? [Consulta: 08/07/2020] Disponible en: <https://www.vinetur.com/2017012626927/que-son-los-vinos-de-terroir.html>

¿Qué son los vinos varietales y monovarietales? 15/03/2020 [Consulta: 10/07/2020] Disponible en: <https://www.carlosserres.com/que-son-los-vinos-varietales/>

¿Sabías que existe la Carta Europea del Enoturismo? 23/04/2015. [Consulta: 25/06/2020] Disponible en: <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/sabias-que-existe-la-carta-europea-del-enoturismo>

Señorío del Pas [Consulta: 09/07/2020] Disponible en: <https://senoriodelpas.es/>

Tradición vinícola en Cantabria. 26/12/2018. [Consulta: 20/04/2020] Disponible en: <https://www.bodegasvidular.es/la-tradicion-vinicola-en-cantabria/>

TURESPAÑA [Consulta: 07/07/2020] Disponible en: <https://www.tourspain.es/es-es>

Vinos de Cantabria. Portal de turismo de Cantabria [Consulta: 25/06/2020] Disponible en: <https://www.turismodecantabria.com/descubre/vinos-de-cantabria>

Vinos y licores Picos de Cabariezo [Consulta: 08/07/2020] Disponible en: <http://vinosylicorespicos.es/bodega/>

10. ANEXOS

10.1. Entrevista para profesionales de bodegas

1. ¿Desde qué año lleva trabajando las vides?
2. ¿Comenzó el cultivo de vides y producción de vino por una motivación comercial?
3. ¿Se trata de una empresa familiar o es usted la primera generación de la empresa?
4. ¿Realiza actividades adicionales a la comercialización del vino? Véase estancias, visitas guiadas, catas, tienda...
5. ¿Se dedica a la producción de vinos blancos o también elabora tintos?
6. ¿Qué tipos de uva se cultiva en sus viñedos?
7. Los viñedos con los que trabaja actualmente ¿Son plantaciones nuevas o ya llevan años siendo cosechadas?
8. ¿Cuánto tiempo llevan plantada sus vides y de cuantos años es su vida productiva?
9. ¿Qué maquinaria utiliza para la transformación de la uva en mosto? Maquinaria moderna o tradicional.
10. ¿La producción que obtiene se comercializa solo en Cantabria o vende el producto de su bodega a otras comunidades? ¿Ha exportado vino fuera de España en alguna ocasión?
11. ¿Su bodega ha participado en algún concurso de reconocido prestigio o en alguna cata ciega?
12. ¿Durante qué meses del año se realiza la vendimia?
13. ¿Cuál suele ser el número de trabajadores que trabajan en su empresa? ¿Aumenta este número durante la temporada de recolecta de uva?
14. En relación a la pregunta anterior ¿Cree que su bodega es un referente en cuanto al empleo que genera en la comarca?
15. ¿Realiza actividades comerciales con profesionales del sector vinícola o las visitas que se realizan son exclusivamente turísticas?
16. ¿Cree que la actividad enoturística supone una fuente de ingresos significativa para la bodega o solo es un producto complementario para dar a conocer su empresa?
17. ¿Existe alguna asociación de bodegueros o viticultores a la que pertenezca? ¿Se trata de una asociación Cántabra?
18. En caso negativo, ¿Le parece una buena idea la creación de una asociación de vino de Cantabria? ¿Cree que podría resultar ventajoso para el sector?

10.2. Entrevista Bodegas Vidular

1. ¿Desde qué año lleva trabajando las vides?

Llevo trabajando las mismas vides desde el año 1999. Cuando plantamos diez hectáreas de las mismas.

2. ¿Comenzó el cultivo de vides y producción de vino por una motivación comercial?

Si, comenzamos haciendo un estudio de mercado para comprobar si era viable dedicarse a la producción de vino en esta zona. Una vez que se vio que sí, diseñamos una estrategia de plantación y comenzamos nuestra actividad comercial.

3. ¿Se trata de una empresa familiar o es usted la primera generación de la empresa?

Si, se trata de una empresa familiar y somos la primera generación.

4. ¿Realiza actividades adicionales a la comercialización del vino? Véase estancias, visitas guiadas, catas, tienda...

Si, realizamos tanto visitas guiadas por los viñedos como por la bodega. También se hacen catas a ciegas e incluso damos servicio de alojamiento rural. Una novedad que tenemos en nuestra empresa y que nos hace diferenciarnos del resto de bodegas es que disponemos de una furgoneta Wine Truck para dar servicio en bodas y otros eventos.

5. ¿Se dedica a la producción de vinos blancos o también elabora tintos?

Solo elaboramos vinos blancos y un champagne, el primero que se produce en Cantabria. De este último producto se producen alrededor de 3.000 botellas al año.

El vino que se produce en nuestras bodegas solo es elaborado por uva procedente de nuestros viñedos. No compramos materia prima a ningún otro viticultor.

6. ¿Qué tipos de uva se cultiva en sus viñedos?

Se cultivan variedades de uva blancas aunque tambien tienen plantada alguna tinta. La mayoría de nuestra producción es de Albariño, Godello y Chardonay.

7. Los viñedos con los que trabaja actualmente ¿Son plantaciones nuevas o ya llevan años siendo cosechadas?

Son plantaciones nuevas, puesto que llevan plantadas desde el año 1999. Aunque la última cosecha se ha plantado hace siete años.

8. ¿Cuánto tiempo llevan plantada sus vides y de cuantos años es su vida productiva?

Los viñedos con los que trabajamos actualmente llevan 21 años plantados. La vida productiva de este tipo de plantas suele ser de alrededor de 40 años y cuanto más años tiene mayor es la calidad de la uva.

9. ¿Qué maquinaria utiliza para la transformación de la uva en mosto? Maquinaria moderna o tradicional.

10. ¿La producción que obtiene se comercializa solo en Cantabria o vende el producto de su bodega a otras comunidades? ¿Ha exportado vino fuera de España en alguna ocasión?

El grosor de la venta la realizamos en Cantabria, vendemos mucho a negocios de restauración de la región y también a algunos de comunidades limítrofes como País Vasco.

También realizamos alguna exportación a países como Holanda y Alemania pero esto no supone más del 10% de nuestras ventas totales.

11. ¿Su bodega ha participado en algún concurso de reconocido prestigio o en alguna cata ciega?

Si, hemos participado en ferias como la *Madrid Fusión*, una feria alimenticia del mercado gourmet. Gracias a nuestro vino Ribera del Asón obtuvimos el premio a Mejor Vino de la Feria.

12. ¿Durante qué meses del año se realiza la vendimia?

La vendimia se realiza desde finales de septiembre hasta finales de octubre.

13. ¿Cuál suele ser el número de trabajadores que trabajan en su empresa? ¿Aumenta este número durante la temporada de recolecta de uva?

El número de trabajadores de nuestra empresa si se ve incrementado durante la temporada de vendimia y también durante la temporada de verano. En la vendimia porque es un trabajo muy laborioso que se realiza de manera manual y en verano porque aumenta el número de visitantes a la bodega y se necesitan refuerzos para hacer las visitas guiadas.

14. En relación a la pregunta anterior ¿Cree que su bodega es un referente en cuanto al empleo que genera en la comarca?

Si, nuestra empresa es actualmente una fuente de creación de empleo en la comarca. Tanto en lo referente a la actividad turística como a la vitícola.

15. ¿Realiza actividades comerciales con profesionales del sector vinícola o las visitas que se realizan son exclusivamente turísticas?

Si, en invierno las principales visitas que se reciben son de profesionales. A este tipo de visitante se le programa una visita más técnica.

16. ¿Cree que la actividad enoturística supone una fuente de ingresos significativa para la bodega o solo es un producto complementario para dar a conocer su empresa?

La actividad turística sí que aporta ingresos a nuestra empresa, además, alrededor del 30% de las ventas que se realizan es para personas que visitan la bodega o para clientes que tras haber visitado la bodega demandan envíos periódicos a sus casas. El resto de la venta la realizamos con restaurantes.

17. ¿Existe alguna asociación de bodegueros o viticultores a la que pertenezca? ¿Se trata de una asociación Cántabra?

No existe ninguna asociación específica de bodegueros o viticultores de Cantabria pero sí que colaboran con ODECA que es el órgano que gestiona su identificación geográfica. Entre los bodegueros no hay asociaciones porque los intereses de cada uno son diferentes ya que algunos solo se dedican a esto por hobby y no como su fuente de ingresos principal. Por lo tanto no persiguen los mismos objetivos.

18. En caso negativo, ¿Le parece una buena idea la creación de una asociación de vino de Cantabria? ¿Cree que podría resultar ventajoso para el sector?

Sí que sería ventajoso asociarse con otros productores, pero en Cantabria los proyectos son pequeños. Según vayan creciendo las bodegas y todos luchen por el mismo fin, sí que sería buena idea crear una asociación.

10.3. Entrevista Bodega Señorío del Pas

1. ¿Desde qué año /lleva trabajando las vides?

Empecé en el año 2006

2. ¿Comenzó el cultivo de vides y producción de vino por una motivación comercial?

Siempre me gustó el campo, vimos que en Cantabria estaban empezando a recuperar el cultivo de la vid y comencé el proyecto

3. ¿Se trata de una empresa familiar o es usted la primera generación de la empresa?

La primera generación, desde plantar la viña

4. ¿Realiza actividades adicionales a la comercialización del vino? Véase estancias, visitas guiadas, catas, tienda...

Hago visitas guiadas explicando nuestra forma de cultivar la viña y elaborar el vino, ecología y, sobre todo, biodinámica

5. ¿Se dedica a la producción de vinos blancos o también elabora tintos?

Vinos blancos

6. ¿Qué tipos de uva se cultiva en sus viñedos?

Tengo un 85% de Godello y un 15% de Gewürztraminer

7. Los viñedos con los que trabaja actualmente ¿Son plantaciones nuevas o ya llevan años siendo cosechadas?

Se puede considerar nuevo, tiene 13 años en la actualidad

8. ¿Cuánto tiempo llevan plantada sus vides y de cuantos años es su vida productiva?

Hace trece años hace que las planté y la vida productiva de una viña es ilimitada, baja de producción con los años, pero sube de calidad. En Cantabria aún no sabemos cual será el año de inflexión porque no hay viñas tan viejas pero en otras partes de España esto sucede con plantas de 40-50 años.

9. ¿Qué maquinaria utiliza para la transformación de la uva en mosto? Maquinaria moderna o tradicional.

Utilizamos maquinaria moderna, aunque también hacemos alguna partida con un prensa tradicional

10. ¿La producción que obtiene se comercializa solo en Cantabria o vende el producto de su bodega a otras comunidades? ¿Ha exportado vino fuera de España en alguna ocasión?

La mayor parte del vino lo exportamos, nos quedamos un porcentaje de botellas en bodega para servir a los restaurantes de Cantabria y el resto de España y para atender a las visitas

11. ¿Su bodega ha participado en algún concurso de reconocido prestigio o en alguna cata ciega?

Hemos participado en catas a ciegas en Cantabria, a los concursos no hemos presentado el vino

12. ¿Durante qué meses del año se realiza la vendimia?

En octubre

13. ¿Cuál suele ser el número de trabajadores que trabajan en su empresa? ¿Aumenta este número durante la temporada de recolecta de uva?

Somos 2, mi pareja y yo. Para la vendimia nos ayudan amigos y familiares

14. En relación a la pregunta anterior ¿Cree que su bodega es un referente en cuanto al empleo que genera en la comarca?

La idea desde el principio ha sido crear un proyecto para trabajar los 2, por eso tenemos una finca de 4 hectáreas que podemos manejar entre nosotros

15. ¿Realiza actividades comerciales con profesionales del sector vinícola o las visitas que se realizan son exclusivamente turísticas?

La mayor parte de las visitas son turísticas pero sí que tenemos relación con otras bodegas para sumar experiencia y mejorar el cultivo de la viña

16. ¿Cree que la actividad enoturística supone una fuente de ingresos significativa para la bodega o solo es un producto complementario para dar a conocer su empresa?

Es una parte importante, como mejor se conoce el vino es con el boca a boca, no podemos hacer grandes campañas publicitarias

17. ¿Existe alguna asociación de bodegueros o viticultores a la que pertenezca? ¿Se trata de una asociación Cántabra?

Hay una asociación en Cantabria pero hace años que está parada

18. En caso negativo, ¿Le parece una buena idea la creación de una asociación de vino de Cantabria? ¿Cree que podría resultar ventajoso para el sector?

En el caso de que la asociación funcionara, podríamos hacer más fuerza todos juntos. En Cantabria es muy difícil que varias personas se unan aunque sea para defender los mismos intereses

10.4. Entrevista Bodega Monte Tejea

1. ¿Desde qué año /lleva trabajando las vides?

Llevo trabajando las vides 28 años.

2. ¿Comenzó el cultivo de vides y producción de vino por una motivación comercial?

No, cuando comencé no había planteada la opción de comercializar el vino que iba a producir. Todo comenzó porque no sabía que cultivar en un terreno que tenía disponible y decidí plantar parras porque tras informarme, me di cuenta de que hacia algunos años en Cantabria se producía más Txacolí que en País Vasco y me propuse retomar esa tradición. Por lo tanto, se puede afirmar que comencé esta actividad por hobby.

Pero, tras unas cuantas cosechas y compartir el vino con amigos y conocidos, me di cuenta de que estaba soportando unos costes que tenía que cubrir de alguna forma. Y fue cuando comencé a vender el vino a las personas del pueblo que lo conocían. El alcalde del pueblo comenzó a hacer probar las botellas a otras personas y poco a poco se fue conociendo su vino.

Y de esta forma se comenzó a recuperar la actividad vinícola en Cantabria. A pesar de que Monte Tejea es una Bodega pequeña que no produce más de 24.000 litros al año.

3. ¿Se trata de una empresa familiar o es usted la primera generación de la empresa?

Sí, es la primera generación y también el primer bodeguero de los que hay actualmente en Cantabria.

4. ¿Realiza actividades adicionales a la comercialización del vino? Véase estancias, visitas guiadas, catas, tienda...

Oficialmente no. A veces venían autobuses para visitar la bodega y yo como propietario les explicaba el proceso de producción del vino y hacia una pequeña demostración y cata y antes de irse los visitantes hacían sus compras. Pero no eran visitas como tal y ni siquiera cobraba por ello, lo hacía simplemente por afición.

5. ¿Se dedica a la producción de vinos blancos o también elabora tintos?

Solamente vino blanco, exactamente Txakoli.

6. ¿Qué tipos de uva se cultiva en sus viñedos?

Ondarribi Zuri (blanca) que es la uva de base del Txakoli y riesling.

7. Los viñedos con los que trabaja actualmente ¿Son plantaciones nuevas o ya llevan años siendo cosechadas?

Son las mismas plantaciones que hace 28 años. La más antigua de las que hay plantadas actualmente en la región.

8. ¿Cuánto tiempo llevan plantada sus vides y de cuantos años es su vida productiva?

La vida productiva es muy relativa. En caso de que no haya imprevistos con los animales del campo las viñas pueden durar hasta 50 años y cuanto más antigüedad tengan mayor será la calidad de la uva. Pero hay un tipo de rata que se come las raíces y a veces las seca, lo que hace que la planta muera y deja de producir.

Comenzar una plantación supone un gran gasto y por lo tanto no es rentable renovarla periódicamente, además de que se perdería calidad en la uva.

9. ¿Qué maquinaria utiliza para la transformación de la uva en mosto? Maquinaria moderna o tradicional.

Es maquinaria de acero inoxidable, la prensa es automática y el resto de maquinaria es manual. Se trata de una maquinaria muy casera porque para estabilizar el vino utilizo lecheras de 1.000 litros desde mis comienzos y con un cañero de cerveza me arreglo para mantener la fermentación del mosto a la temperatura óptima.

Es maquinaria antigua, puesto que hoy en día utilizo la misma que cuando comencé.

10. ¿La producción que obtiene se comercializa solo en Cantabria o vende el producto de su bodega a otras comunidades? ¿Ha exportado vino fuera de España en alguna ocasión?

Al extranjero nunca ha exportado nada. Porque no produce la cantidad suficiente, su vino se vende en Cantabria sobre todo en su pueblo y en Vizcaya. Restauración.

11. ¿Su bodega ha participado en algún concurso de reconocido prestigio o en alguna cata ciega?

No ha participado en nada. Solo asisto cada año a una feria que se hace En Treto, donde la gente del pueblo prueba algunos vinos de la región. Pero no se trata de un concurso ni cuento con ningún premio.

12. ¿Durante qué meses del año se realiza la vendimia?

En octubre. A mediados sobre la festividad del Piar.

13. ¿Cuál suele ser el número de trabajadores que trabajan en su empresa? ¿Aumenta este número durante la temporada de recolecta de uva?

No tengo trabajadores, la vendimia se hace en familia y también me ayuda la gente del pueblo o vecinos en las tareas de la bodega.

14. En relación a la pregunta anterior ¿Cree que su bodega es un referente en cuanto al empleo que genera en la comarca?

No, en absoluto. Me dedico a esto por hobby y vendo el vino para poder seguir financiando estas tareas pero no como modo de ganarme la vida.

15. ¿Realiza actividades comerciales con profesionales del sector vinícola o las visitas que se realizan son exclusivamente turísticas?

Si, con los restaurantes y bares de Cantabria y Vizcaya. Trabajo con un distribuidor que se llama Destilerías Castilla es su distribuidor y es el que se encarga de vender a los negocios de restauración y al supermercado Lupa.

16. ¿Cree que la actividad enoturística supone una fuente de ingresos significativa para la bodega o solo es un producto complementario para dar a conocer su empresa?

No, solo es referente por recuperar la cultura del vino en Cantabria.

17. ¿Existe alguna asociación de bodegueros o viticultores a la que pertenezca? ¿Se trata de una asociación Cántabra?

Durante muchos años forme parte de la Asociación de Txacolineros de Vizcaya y fui presidente de la misma durante cuatro años. Pero actualmente no pertenezco a ninguna asociación. Aunque después de salir de la que se ha nombrado anteriormente forme en Cantabria la asociación de Productores y Elaboradores de Vinos y Sidras de Cantabria con sede en el valle de Villaverde, pero no salió bien por desencuentros entre los asociados y hoy en día no se utiliza.

Se ofreció la asociación a ODECA⁴ que se encarga de controlar la calidad de los productos de Cantabria, para que pudieran contar con ella a la hora de dirigirse a la administración cuando se necesitasen trataran diferentes cuestiones. Pero decidieron no utilizar esta vía y constituyeron su propia asociación, que no tuvo futuro. Por lo tanto, llegaron a existir tres asociación en referencia al vino pero actualmente no hay ninguna que tenga actividad.

18. En caso negativo, ¿Le parece una buena idea la creación de una asociación de vino de Cantabria? ¿Cree que podría resultar ventajoso para el sector?

⁴ Oficina de Calidad Alimentaria

Si, por supuesto que me parece una idea brillante y por eso decidí crear la primera asociación porque de esta forma se puede ir todos unidos a contactar con la administración. Pero, para que funcione, tiene que haber una unanimidad por todos los participantes de la asociación.

Si es ventajoso porque así todos unidos se pueden luchar, con más fuerza, por un mismo fin.

